



MOZZARELLA SANTA MARIA

CARTA DI IDENTITÀ



LA MOZZARELLA

CONTENUTO:

1. PREMESSA STORICA
2. MATERIE PRIME
3. PROCEDIMENTI DI LAVORAZIONE
4. MOZZARELLA SANTA MARIA

1. PREMESSA STORICA

Il formaggio ha sempre rappresentato nella cultura di ciascun popolo un'importanza vitale economico-alimentare.

La trasformazione del latte praticata da tempi antichissimi ha subito dalle sue origini ai giorni nostri una costante e radicale trasformazione attraverso un processo di eventi che ha caratterizzato la storia dell'uomo.

E' noto che l'esistenza in Italia di tanti tipi di formaggio, alcuni conosciuti, altri meno o addirittura sconosciuti al grande pubblico, dipende soprattutto dallo sviluppo della zootecnia locale che si è consolidata già dalle origini quando l'uomo imparò ad addomesticare gli animali produttori di latte: dapprima ovini e caprini e successivamente bovini.

Citazioni sull'uso del latte e dei suoi derivati si riscontrano nelle sacre scritture, ma è con la civiltà Greca e Romana che si afferma l'arte di produrre il formaggio.

I formaggi si possono classificare in:

- freschi (ricotta, mascarpone, robiola, ecc.);
- a pasta molle (taleggio, quartirolo, gorgonzola, ecc.);
- a pasta dura e semidura (grana, pecorino, canestrato, ecc.);
- a pasta filata tenera e dura.

La mozzarella fa parte della categoria dei formaggi a pasta filata, che si caratterizzano per la struttura tipicamente fibrosa conseguente alla capacità unica della caseina del latte di “filare” in opportune condizioni di acidità e temperatura.

Appartengono a questa categoria, oltre alla mozzarella, importanti formaggi a pasta molle o dura, originari del Mezzogiorno d’Italia ma ormai ampiamente diffusi in tutto il territorio nazionale, quali scamorze, provole, provolette, provoloni burrini e caciocavallo.

La tecnologia di caseificazione delle paste filate rappresenta un patrimonio storico della tradizione casearia italiana. Tuttavia il mercato di tali prodotti, ed in particolare della mozzarella, ha assunto proporzioni mondiali in concomitanza con la sempre maggiore diffusione del consumo di un altro alimento tradizionale italiano, la pizza.

In conseguenza di ciò e della necessità di produrre quantità industriali di Mozzarella, sono state messe a punto nuove modalità di lavorazione e nuove formulazioni di prodotto tali da soddisfare meglio le necessità di impiego.

Il termine “mozzarella” deriva dal verbo “mozzare”: la mozzatura della pasta calda con le mani poste a tenaglia rappresenta infatti una delle operazioni finali della lavorazione tradizionale. Tant’è vero che nei documenti antichi il formaggio viene definito direttamente “Mozza”. Il termine Mozzarella si ritrova per la prima volta nel 1570 riportato in un libro di cucina di un cuoco della corte papale, tale Scappi. Si ritiene,

peraltro, che il consumo della Mozzarella nell'Italia centro-meridionale risalga a molto tempo prima, al tempo della colonizzazione greca ed all'insediamento dell'allevamento bufalino (IV secolo avanti Cristo).

La mozzarella si configura inizialmente come una varietà meno nobile della Provola a causa della sua scarsa conservabilità che ne determina un utilizzo ristretto alle zone di produzione. Dal 700 in poi, con il migliorare continuo delle reti di comunicazione, il consumo di mozzarella – di latte bufalino, vaccino o misto – aumenta progressivamente.

I consumi di mozzarella in Italia sono oggi pari a quelli del formaggio grana.

2. MATERIE PRIME

Le materie prime necessarie per la produzione di mozzarella sono:

- latte vaccino o bufalino;
- caglio;
- fermenti lattici;
- sale da cucina.

Latte vaccino o bufalino

Il latte è il prodotto integrale di una mungitura completa ed ininterrotta di una femmina lattifera, sana e ben nutrita, ottenuto con una mungitura a mano o meccanica.

Il latte è un liquido fisiologico che deriva dalla secrezione della ghiandola mammaria.

Caglio

Tra gli agenti coagulanti che permettono la trasformazione del latte in formaggio, il caglio animale è l'agente coagulante più idoneo e di maggior utilizzo.

Il principale costituente del caglio è la *chimosina* presente nello stomaco dei ruminanti lattanti, cioè non ancora svezzati.

Fermenti lattici

L'*insemenzamento del latte* è una pratica che consiste nell'inoculare nel latte colture di microrganismi filo-caseari, ritenuti idonei allo sviluppo di fermentazioni e trasformazioni che caratterizzano ciascun tipo di formaggio.

Si tratta di un arricchimento microbico del latte da caseificazione per raggiungere i seguenti scopi:

- incrementare l'acidità iniziale del latte con la produzione di acido lattico e, conseguentemente, influire sulla coagulazione e sullo spurgo della cagliata;
- sviluppare una carica microbica in generale lattica che influenzi, nel senso desiderato, i processi di maturazione;
- determinare un pH che permetta la conservazione delle sostanze.

I fermenti lattici producono acidità in proporzioni diverse in funzione del tempo e della concentrazione dei microrganismi.

L'inoculo nel latte avviene principalmente mediante colture naturali, cioè ottenute facendo sviluppare e moltiplicare naturalmente i microbi presenti nel latte o nel siero residuo da una lavorazione (latto-innesto e siero-innesto), o mediante colture selezionate ottenute dallo sviluppo di microrganismi selezionati in laboratorio (lattofermento e sierofermento).

3. PROCEDIMENTO DI LAVORAZIONE

Il latte, dopo essere stato analizzato, pastorizzato e raffreddato, viene lavorato in caldaie.

Al latte in caldaia vengono aggiunti i fermenti lattici e il lattefermento per favorire la produzione di acido lattico e il caglio per fare coagulare il latte. Avvenuta la coagulazione, si lascia riposare la cagliata in caldaia.

Infine viene effettuata la rottura della cagliata mediante l'azionamento di spini.

La cagliata finemente suddivisa in particelle della dimensione di una nocciola frammista al siero viene convogliata sui tavoli carrellati per sgrondo cagliata, mediante l'apertura del bocchettone posto alla base della caldaia.

I tavoli vengono portati in camera calda, dove la temperatura è di 45°C e l'umidità relativa pressoché del 100%.

Una volta ottenuto il pH desiderato, si trasferisce la cagliata nella filatrice.

La cagliata, riscaldata mediante contatto con acqua calda 85°C viene trasformata in pasta filata e convogliata nella formatrice.

Quando le mozzarelle, grazie al sistema di progressione, giungono alla fine della vasca di raffreddamento, mediante un

nastro a barre d'acciaio vengono raccolte, sollevate e scaricate nella salamoia per la salatura.

Infine vengono confezionate con o senza liquido di governo.

Il procedimento di lavorazione si può riassumere nelle seguenti fasi:

- controllo del latte in grasso e proteine;
- pastorizzazione;
- raffreddamento alla temperatura di coagulazione;
- aggiunta fermenti lattici naturali (lattoinnesto naturale);
- coagulazione mediante l'aggiunta di caglio;
- taglio del coagulo, agitazione e dissieramento della cagliata;
- maturazione della cagliata;
- filatura;
- formatura a caldo della pasta;
- rassodamento e raffreddamento in acqua;
- salatura in salamoia;
- confezionamento con o senza liquido di governo.

4. MOZZARELLA SANTA MARIA

La storia della LATTERIA MORTARETTA si fonde con l'esperienza diretta dei suoi titolari, ancora oggi gli stessi che nei primi anni sessanta diedero vita ad una piccola impresa artigiana per la produzione di Parmigiano Reggiano.

I fratelli Ballesini infatti potevano vantare già allora un nome di prestigio da diverse generazioni tra i mastri casari.

Ma l'intuizione che portò rapidamente allo sviluppo dell'Azienda consistette nel comprendere le potenzialità di un prodotto praticamente sconosciuto nell'Italia Settentrionale di quel periodo: la *mozzarella*.



La MOZZARELLA SANTA MARIA è dunque il risultato dell'esperienza della Lattoria Mortaretta nel settore lattiero-caseario che ha saputo fondere la tecnologia con la tradizione.

La Mozzarella Santa Maria è un formaggio fresco a pasta filata cruda ottenuto da latte vaccino che si distingue per qualità e genuinità.

Tecnici esperti che si avvalgono di impianti modernissimi e all'avanguardia, procedono ad una attenta selezione dei fornitori, ad un rigoroso controllo delle materie prime e di ogni fase della lavorazione.

Le tecniche di caseificazione sono particolarmente avanzate e consentono di ottenere un prodotto eccellente, ricco di proteine, naturale, senza l'aggiunta di correttori di acidità e di conservanti.

Nella produzione viene impiegato solo lattefermento generato da fermenti lattici selezionati.

Tradizione, tecnologia, qualità, principi che la Latteria Mortaretta applica quotidianamente, hanno portato ad ottenere un prodotto con un'umidità relativamente bassa, particolarmente adatto all'uso tecnico pur mantenendo il caratteristico profumo e sapore di latte.

Perciò la Mozzarella Santa Maria, leader del settore, è molto apprezzata dai "professionisti della pizza" e dai consumatori.

L'azienda, sensibile ed attenta alle richieste dei consumatori, ha arricchito la varietà dei propri prodotti, quindi oltre alla tradizionale Mozzarella Santa Maria, troviamo:

Bocconcini
Santa Maria



Mozzarella di bufala
Santa Maria



Inoltre, per venire incontro alle esigenze della clientela, ha anche previsto diversi formati e pezzature (filoni, bocce, a cubetti, a julienne, ecc.).

La Latteria Mortaretta si avvale di una rete di distribuzione capillare che garantisce al tempo stesso freschezza del prodotto ed efficienza del servizio.